

+ Kundennummer:

T:

**SPEISEPLAN für Woche 18 / 2026**











































Name:

27.04.26 - 03.05.26

www.grazermenu.at

Wir wünschen Ihnen einen "Guten Appetit" - Grazer Menü Service - täglich frisch auf Ihren Tisch

Tel: 0316/27-12-12

Tage	Rot - Grazer Menü	Grün - Vital Menü	Schwarz - Fleischlos	Gelb - Diabetiker	Blau - Leichte Vollkost	Lila - Wunschmenü
<b>Mo</b> 27.04.	Grießnockerlsuppe Faschierte Laibchen mit Püree Rote Bohnensalat Fruchtcocktail 6,45 BE 728 kcal a,c,g,l,m,o 	Grießnockerlsuppe Spinat Lachs Lasagne Rote Bohnensalat Fruchtcocktail 4,60 BE 636 kcal a,c,g,l,m,o 	Grießnockerlsuppe Knödel Trio auf würziger Käsesauce Rote Bohnensalat Fruchtcocktail 5,93 BE 845 kcal a,c,f,g,l,m,o 	Grießnockerlsuppe Spinat Lachs Lasagne Rote Bohnensalat Fruchtcocktail 4,60 BE 636 kcal a,c,g,l,m,o 	Grießnockerlsuppe Spinat Lachs Lasagne Grüner Salat Fruchtcocktail 4,60 BE 636 kcal a,c,g,l,m,o 	Grießnockerlsuppe Spaghetti Bolognese Grüner Salat Fruchtcocktail 5,18 BE 571 kcal a,c,f,g,l,m,o 
<b>Di</b> 28.04.	Kürbiscremesuppe Reisfleisch ( Geflügel ) Rote Rübensalat Mohncreme 4,40 BE 686 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Kürbiscremesuppe Pikante Penne "al Arrabiata" mit Speck Rote Rübensalat Mohncreme 6,09 BE 774 kcal a,c,d,f,g,h,l,m,o 	Kürbiscremesuppe Blätterteig Gemüsestrudel mit Sauerrahmdip Mohncreme 6,68 BE 886 kcal a,c,f,g,h,l,o 	Kürbiscremesuppe Reisfleisch ( Geflügel ) Rote Rübensalat Mohncreme 4,40 BE 686 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Kürbiscremesuppe Reisfleisch ( Geflügel ) Rote Rübensalat Topfencreme 4,40 BE 686 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Kürbiscremesuppe Spaghetti Bolognese Grüner Salat Mohncreme 4,86 BE 655 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 
<b>Mi</b> 29.04.	Selleriecremesuppe Braunschweigergulasch mit Kartoffeln und Semmel Rosinenkuchen 7,45 BE 1068 kcal a,c,f,g,l,o 	Selleriecremesuppe Putencurry mit Ananas und Basmatireis Rosinenkuchen 3,81 BE 544 kcal a,c,f,g,h,l,o 	Selleriecremesuppe Spiralen mit roter Linsen - Curry Sauce Grüner Salat Rosinenkuchen 4,26 BE 710 kcal a,c,f,g,l,m,o 	Selleriecremesuppe Putencurry mit Ananas und Basmatireis Rosinenkuchen 3,81 BE 544 kcal a,c,f,g,h,l,o 	Selleriecremesuppe Hühnergeschnetzeltes mit Gemüse und Basmatireis Marmorkuchen 4,32 BE 674 kcal a,c,f,g,h,l,o 	Selleriecremesuppe Spaghetti Bolognese Grüner Salat Rosinenkuchen 4,49 BE 659 kcal a,c,f,g,l,m,o 
<b>Do</b> 30.04.	Klare Suppe mit Bärlauchschöberl Gefüllte Schweinsbrust & Sauerkraut Schokoladenpudding 3,47 BE 979 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Klare Suppe mit Bärlauchschöberl Hühnerbrust in Rosmarinsud auf Reis Schokoladenpudding 2,59 BE 566 kcal a,c,f,g,l 	Klare Suppe mit Bärlauchschöberl Herzhafte Krautfleckerl Schokoladenpudding 4,07 BE 423 kcal a,c,g,l,o 	Klare Suppe mit Bärlauchschöberl Hühnerbrust in Rosmarinsud auf Reis Schokoladenpudding 2,59 BE 566 kcal a,c,f,g,l 	Klare Suppe mit Bärlauchschöberl Gedünstetes Henderl in Rosmarinsud auf Reis Schokoladenpudding 2,59 BE 566 kcal a,c,f,g,l 	Klare Suppe mit Bärlauchschöberl Spaghetti Bolognese Grüner Salat Schokoladenpudding 3,56 BE 562 kcal a,c,f,g,l,m,o 
<b>Fr</b> 01.05. Feiertag	Karfiolcremesuppe Heller Kartoffel - Geflügeleintopf mit Gebäck Pfirsich-Apfelmus 4,43 BE 590 kcal a,f,g,l,n,o 	Karfiolcremesuppe Seehechtfilet Erdäpfel und Zitronen - Kräutersoße Pfirsich-Apfelmus 4,86 BE 505 kcal a,d,f,g,l,o 	Karfiolcremesuppe Erdäpfelknödel mit Kürbisgemüse Grüner Salat Pfirsich-Apfelmus 5,79 BE 611 kcal a,c,f,g,l,m,o 	Karfiolcremesuppe Seehechtfilet Erdäpfel und Zitronen - Kräutersoße Pfirsich-Apfelmus 4,86 BE 505 kcal a,d,f,g,l,o 	Karfiolcremesuppe Seehechtfilet Erdäpfel und Zitronen - Kräutersoße Pfirsich-Apfelmus 4,86 BE 505 kcal a,d,f,g,l,o 	Karfiolcremesuppe Spaghetti Bolognese Grüner Salat Pfirsich-Apfelmus 5,11 BE 618 kcal a,f,g,l,m,o 
<b>Sa</b> 02.05.	Butternockerlsuppe Selchfleisch-Semmelknödel mit pikantem Kraut Bohnensalat Vanillemousse 5,32 BE 1079 kcal a,c,e,f,g,l,m,o,p 	Butternockerlsuppe Spargelgeschnetzeltes mit Reis Bohnensalat Vanillemousse 5,99 BE 554 kcal a,c,e,f,g,l,m,o 	Butternockerlsuppe Milchrahmstrudel Vanillesauce Obst 8,93 BE 802 kcal a,c,g,l 	Butternockerlsuppe Spargelgeschnetzeltes mit Reis Bohnensalat Vanillemousse 5,99 BE 554 kcal a,c,e,f,g,l,m,o 	Butternockerlsuppe Spargelgeschnetzeltes mit Reis Bohnensalat Vanillemousse 5,99 BE 554 kcal a,c,e,f,g,l,m,o 	Butternockerlsuppe Spaghetti Bolognese Bohnensalat Vanillemousse 7,11 BE 857 kcal a,c,e,f,g,l,m,o 
<b>So</b> 03.05.	Bunte Krautsuppe Gebratene Braunschweiger auf Erdäpfelpüree mit Senf und Kren Zupfkuchen 5,00 BE 772 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Bunte Krautsuppe Pikantes Schweinsgulasch mit Spiralen Grüner Salat Zupfkuchen 3,43 BE 797 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Bunte Krautsuppe Spargel mit Sauce Hollandaise und Erdäpfel Zupfkuchen 4,39 BE 466 kcal a,c,f,g,h,l,o 	Bunte Krautsuppe Schweinsnitzel mit Pfefferrahm und Nudeln Grüner Salat Zupfkuchen 3,96 BE 970 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Zucchini-cremesuppe Schweinsnitzel Rahmsauce und Nudeln Grüner Salat Zupfkuchen 3,69 BE 933 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Bunte Krautsuppe Spaghetti Bolognese Grüner Salat Zupfkuchen 4,47 BE 669 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

0101 +

+ Kundennummer:

T:

**SPEISEPLAN für Woche 18 / 2026**

Name:

27.04.26 - 03.05.26

<b>1</b>	<b>Verschiedene Aufschnitte</b> mit Wurst, Selchfleisch und Käse fein garniert & Gebäck A, G, C	€ 5,73 inkl. MwSt.
	Mo <input type="checkbox"/> Di <input type="checkbox"/> Mi <input type="checkbox"/> Do <input type="checkbox"/> Fr <input type="checkbox"/> Sa <input type="checkbox"/> So <input type="checkbox"/>	
<b>2</b>	<b>Käseaufschnitt</b> fein garniert mit Gebäck A, G, C	€ 5,73 inkl. MwSt.
	Mo <input type="checkbox"/> Di <input type="checkbox"/> Mi <input type="checkbox"/> Do <input type="checkbox"/> Fr <input type="checkbox"/> Sa <input type="checkbox"/> So <input type="checkbox"/>	
<b>3</b>	<b>Wurstsalat mit Essiggurken</b> und feinem Dressing mariniert Gebäck A, G, C	€ 5,73 inkl. MwSt.
	Mo <input type="checkbox"/> Di <input type="checkbox"/> Mi <input type="checkbox"/> Do <input type="checkbox"/> Fr <input type="checkbox"/> Sa <input type="checkbox"/> So <input type="checkbox"/>	
<b>4</b>	<b>Topfenstrudel mit Vanillesauce</b> A, G, C	€ 5,73 inkl. MwSt.
	Mo <input type="checkbox"/> Di <input type="checkbox"/> Mi <input type="checkbox"/> Do <input type="checkbox"/> Fr <input type="checkbox"/> Sa <input type="checkbox"/> So <input type="checkbox"/>	
<b>5</b>	<b>Apfelstrudel mit Vanillesauce</b> A, G, C	€ 5,73 inkl. MwSt.
	Mo <input type="checkbox"/> Di <input type="checkbox"/> Mi <input type="checkbox"/> Do <input type="checkbox"/> Fr <input type="checkbox"/> Sa <input type="checkbox"/> So <input type="checkbox"/>	
<b>6</b>	<b>Gemischte Salate</b> mit Kernöldressing A, G, C, M, L	€ 4,33 inkl. MwSt.
	Mo <input type="checkbox"/> Di <input type="checkbox"/> Mi <input type="checkbox"/> Do <input type="checkbox"/> Fr <input type="checkbox"/> Sa <input type="checkbox"/> So <input type="checkbox"/>	

Grazer Menü Service - Ein starkes Team

Wir sind stolz seit über 25 Jahren zu einer der größten privaten Essenzusteller in Graz zählen zu dürfen. Das gesamte Team ist stets bemüht 7 Tage die Woche mittlerweile bis zu 2200 Menüs täglich an private Haushalte, Schulen, Kindergärten und Firmen liefern zu dürfen. Rund 50 Mitarbeiter zählen zu unserem Familienunternehmen und wir freuen uns, Sie täglich kulinarisch verwöhnen zu dürfen. Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen und freuen uns auf weiterhin gute Zusammenarbeit für die nächsten 25 Jahre!

*Ihre Familie Henökl und das gesamte Team vom Grazer Menü Service.*

**Bitte achten Sie auf korrektes und sauberes Ausfüllen. Ihre Bestellung wird wie von Ihnen ausgefüllt und abgegeben elektronisch übertragen.**

**Das Abendessen kann NUR in Verbindung mit einer Menübestellung ausgewählt werden.**

**Bitte den ausgefüllten Menüplan bis spätestens MITTWOCH abgeben.**

**Herkunftskennzeichnung**

Wir sind bemüht bei unseren **Milchprodukten** auf österreichische Produkte zurückzugreifen, sofern diese lieferbar sind. Hierzu zählen Qualitätsprodukte der Salzburgmilch und den Oberösterreichischen Molkereien. Auch verwenden wir teilweise Produkte der Firma Milram und Unilever (Cremefine) aus Deutschland. **Freilandeier** zur Verarbeitung in unserem Betrieb beziehen wir zu 100% aus heimischer Region von der Familie Heidemann aus Weinitzen (AMA Gütesiegel zertifiziert).

Auch beim **Fleisch** (Schwein und Rind) setzen wir zu 90% auf österreichische Herkunft - weisen jedoch am Menüplan eher Deutschland oder EU aus, um hier nicht zu täuschen wenn wir Lieferprobleme haben. **Geflügelprodukte** kommen meistens aus der EU. Weitere Details zu unseren Lieferanten finden Sie auf unserer Homepage.

**Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.**

A.Gluten B.Krebstiere C.Eier D.Fisch E.Erdnüsse F.Soja G.Milch/Laktose H.Schalenfrüchte L.Sellerie M.Senf N.Sesam O.Sulfite P.Lupinen R.Weichtiere

+ **ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN**

0201 +